



- Dim Sum
- Dim Sum steamer
- Dim Sum Dämpfgerar
- Dim Sum Vapeur
- Dim Sum Cocción al vapor

Il dim sum è un tipo di cucina della Cina meridionale. I piatti sono composti da bocconcini di cibo, dolce e salato, con cui i viaggiatori e in mercanti della Via della Seta si rifocillavano per proseguire il loro cammino. In Cina è una tradizione che esiste da sempre quindi, i Dim Sum sono diventati un cibo conviviale, che si consuma in tranquillità con gli amici, per conversare gustando questo cibo "che tocca il cuore". Il termine Dim Sum significa proprio questo, sono degli assaggi talmente carini e coreografici che arrivano prima al cuore, con una sorta di tenerezza, per poi conquistare anche il palato e riempire lo stomaco, appagando contemporaneamente il corpo e lo spirito. Di solito le pietanze sono cotte e servite in un cestino di bambù. Per realizzare questa cottura serve un apparecchio in grado di portare l'acqua ad ebollizione e mantenerla costante. Verrà inserita sulla vasca una teglia con grandi fori sui quali verranno posizionati pile di cestini di bambù. Il vapore che fuoriesce solo dai fori permetterà una cottura uniforme e delicata dei cibi.

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati
- Dimensioni vasche GN 1/1 mm.200h (mod.L9/DSE400) e GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Modelli su vano aperto, su vano chiuso e drop-in
- Carico acqua in vasca con comando nel vano inferiore
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca
- Teglia forata in acciaio inox AISI 304 18/10 per appoggio cestini in bambù
- Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C; Dispositivo di sicurezza per blocco resistenze qualora l'acqua scendesse sotto il livello stabilito;
- Riempimento e rabbocco automatico acqua in vasca
- Teglia in acciaio inox AISI 304 18/10, forata, con cestini di bambù
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

Dim Sum ist eine Spezialität der kantonesischen Küche und bedeutet wörtlich "kleine Herzwärmer": diese kleine Delikatessen werden mit Freunden und Verwandten in Ruhe genossen, meistens mit Tee serviert. Bei den Häppchen handelt es sich meistens um Teigsäckchen oder -täschchen, die mit den unterschiedlichsten Füllungen präsentiert werden. Dim Sum werden direkt in Bambuskörbe gelegt und können zum Dämpfen aufeinander gestapelt werden. Der oberste Korb wird danach abgedeckt. Für die Zubereitung der Dim Sum wird ein Dämpfgerar verwendet. Es handelt sich um ein Gerät, der die Wassertemperatur konstant hält. Auf dem Wassertank werden gelocherte GN-Behälter gelegt, wo die Bambuskörbe Platz finden und die, die Dämpfung der Dim Sums an der geeigneten Temperatur erlauben.

- Komplette Struktur in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite;
- Kochfläche mm 1,2 stark in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite-Ausführung;
- Gepresste Becken mit abgerundeten Kanten in AISI 304 - 18/10;
- Abmessungen der GN-Behälter 1/1 mm.200h (mod.L9/DSE400) bzw. GN 2/1 (mod.L9/DSE800);
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, als Einbauelement;
- Automatische Auffüllung des Wassertanks;
- Wasserablauf wird im unteren Unterbau bedient und Wannenüberlauf im Becken möglich;
- Gelocherte GN-Behälter in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 inkl. Bambuskörben;
- Elektrisches Modell: Heizkörper mit optimaler Leistungsfähigkeit direkt im Wassertank montiert. Temperaturthermostat von 40°C bis 110°C; Sicherheitsvorkehrung für Wasserniveauekontrolle im Falle von niedrigen Wasserniveau;
- Automatisches Füllen und Nachfüllen des Wassers in Wanne;
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;

Dim sum are those delightful sweet and savory dumplings, buns, pastries and other "small eats" typical of the Chinese food tradition. Dim sum is literally "dot-the-heart"; in other words, small delicacies or snacks. The equipment used for preparing dim sum is a cart equipped with a hot water tank that keeps water at a constant temperature. This cart accommodates a perforated plate located above the bottom of the steam tank. On top of the perforated plate, multiple levels of individual dim sum steamers are placed. These steamers keep prepared dim sum items at an appropriate serving temperature.

- Made entirely of AISI 304 (18/10) scotch brite stainless steel
- Rounded work surface in AISI 304 stainless steel, 1,2 mm thick
- AISI 304 (18/10) pressed tanks with rounded corners
- Tanks dimensions: GN 1/1 mm. 200h (mod.L9/DSE400) and GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Models on open stand, with close cupboard or drop-in
- Water filler tap with command in the lower compartment
- Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in well
- AISI 304 (18/10) perforated plate for accommodation of dim sum steamers
- Electric models: heating by means of sheathed high-efficiency side elements inside tank, controlled by a 40°-110° adjustable thermostat; safety device to block the elements if water falls below established level;
- Automatic refilling of water in tank
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

Les dim sum, littéralement « cœur à petite touche », désigne un ensemble de mets de petite portion consommée dans la cuisine cantonnaise, notamment lors du Yum Cha (dégustation du thé), un repas qui peut commencer au matin et finir l'après-midi ayant lieu dans un restaurant spécifique appelé Cha Lau, littéralement établissement de thé. La cuisson des dim sum se réalise directement dans des paniers en bambou superposés, ce qui permet d'avoir les conditions idéales pour leur réalisation. La préparation de ces petits mets s'effectue à l'aide du cuit-vapeur pour dim sum. Le cuit-vapeur permet de garder les meilleures conditions pour la préparations de cette spécialité. Sur la cuve on prévoit l'installation de conteneurs GN amovibles, sur lesquels on peut positionner les paniers en bambous formant une tour.

- Structure complètement réalisée en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Plan de cuisson avec épaisseur mm. 1,2 réalisée en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Dimension conteneurs GN 1/1 mm.200h (mod.L9/DSE400) et GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou élément à encastrer (drop-in);
- Remplissage directement à l'intérieur de la cuve avec réglage dans le meuble en bas;
- Tuyau d'évacuation eau et trop plein en cuve;
- Conteneur GN en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 y compris de paniers en bambou;
- Model électrique: Résistance irradiantes haute performances en cuve. Thermostat de température de 40°C jusqu'à 110°C; Système de sécurité pour contrôle du niveau de l'eau en cas de niveau non suffisant;
- Remplissage et remise à niveau automatique de l'eau dans la cuve;
- Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur;

El dim sum es un plato que, por su sabor, aspecto, delicadeza y armonía, es un ejemplo dentro de la refinadísima gastronomía del continente chino. La palabra dim sum encierra un significado muy bonito, significa "tocar el corazón". Las variedades de dim sum son interminables; es costumbre, cuando uno va a un restaurante, pedirlos de manera familiar, así se pueden compartir los platos entre todos los comensales y degustar todos los distintos tipos de exquisitos sabores. Los Dim Sum se sirven sobre un carrito equipado con una cuba llena de agua sobre la cual se coloca una bandeja perforada. El vapor, saliendo a través de los agujeros de la bandeja, cuece los aperitivos dentro de los pequeños cestos de bambú, apilados hacia arriba.

- Estructura realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Superficie de trabajo redondeada de acero inoxidable 304 18/10 (espesor mm. 1,2)
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Dimensiones cubas GN 1/1 mm. 200h (mod.L9/DSE400) y GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Modelos abiertos, cerrados con puertas o drop-in
- Grifos para introducir agua en la cuba con mando situado en el espacio inferior
- Grifo de desagüe en el espacio inferior y tubo de desagüe en la cuba
- Bandeja perforada en acero inoxidable AISI 304 18/10, para colocar los cestos de bambú
- Modelos eléctricos: calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento dentro de la cuba, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C; Dispositivo de seguridad para bloqueo de resistencias en caso de que el agua descendiese por debajo del nivel establecido
- Llenado y relleno automático de agua en la cuba
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10



	L9/DSE400BA	L9/DSE400BC	L9/DSE800BA	L9/DSE800BC	DP/DSE400	DP/DSE800
Modello Modell Modell Modèle Modelo						
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 400 x 810	mm. 800 x 810
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 78 Gn 8/3	Lt. 78 Gn 8/3	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 78 Gn 8/3
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 12,0	KW 12,0	KW 24,0	KW 24,0	KW 12,0	KW 24,0
3N Ac 400V						